

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Franziska Kolb

**Rinderfilet mit Chili-Spitzkohl-Rahmgemüse,
Pastinakenpüree und karamellisierten Zwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 200 g, ca. 4 cm dick,
Raumtemperatur
1-2 Knoblauchzehen
1-2 rote Chilischoten
3 EL weiche Butter
1 EL Fenchelsamen
8 getrocknete Wacholderbeeren

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet trocken tupfen. Chilischoten entkernen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Fenchelsamen und Wacholderbeeren mischen und im Mörser zermahlen. Chili, Knoblauch und Fenchel-Wacholderbeer-Mischung mit der Butter vermengen. Rinderfilet mit der Hälfte der Butter einreiben und solange wie möglich ziehen lassen. Rinderfilet in einer Pfanne 3-4 Minuten pro Seite scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen auf dem Rost bis zu einer Kerntemperatur von 52-54 Grad fertig garen.

Den Bratensaft in das Spitzkohlgemüse geben.

Restliche Würz-Butter für den Spitzkohl verwenden.

**Für das Chili-Spitzkohl-
Rahmgemüse:**

1 mittelgroßer Spitzkohl
Restliche Würz-Butter, von oben
250 ml Kochsahne, 15 % Fett
1 Prise Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Strunk des Spitzkohls entfernen. Zwei Spitzkohlblätter für die Garnitur beiseitelegen. Spitzkohl in Streifen schneiden. Mit der übrigen Würz-Butter in einer Pfanne schmoren bis er noch leicht bissfest ist. Mit Kochsahne ablöschen, Bratensaft des Fleisches zugeben und mit Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

300 g Pastinaken
1 Zitrone, Saft
50 g kalte Butter
65 ml Vollmilch
65 ml Kochsahne, 15 % Fett
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Milch und Kochsahne in einen Topf geben und salzen. Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden, in der gesalzenen Milch-Sahne-Mischung aufkochen und weich garen. Pastinaken aus dem Sud schöpfen. Mit der Butter in einen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einem weichen Püree mixen. Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

3 kleine Zwiebeln
Puderzucker, zum Karamellisieren
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und die äußeren Hüllen abzupfen. Öl mit Puderzucker, Salz und Pfeffer mischen und die Zwiebeln darin marinieren. In einer kleinen Pfanne anbraten.

Für die Garnitur: Gericht mit Fenchelgrün und Chiliflocken garnieren.
Spitzkohlblätter, von oben Wasser mit Natron aufkochen und die Spitzkohlblätter darin kurz
Fenchelgrün, zur Garnitur blanchieren, danach abschrecken.
Chiliflocken, zum Bestreuen Auf dem Spitzkohlblatt das Chili-Spitzkohl-Rahmgemüse anrichten, 2-3
1 TL Natron Püree-Nocken drumherum verteilen, das Fleisch halbieren und schön
drapieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.